

RENNBAHN-GASTSTÄTTE

HO

Unsere Öffnungszeiten

Speiselokal „Alt Leipzig" — *täglich von 11.00 bis 24.00 Uhr*

Kalte Speisen — von 11.00 bis 23.00 Uhr

Warme Speisen — von 11.00 bis 15.00 Uhr
und von 18.00 bis 22.30 Uhr

Tanzcafé „Reiterklause" — *Tanz und Barbetrieb*

Donnerstag bis Sonnabend — von 18.30 bis 01.00 Uhr

Tanz mit dezenter Barmusik

„Jagdzimmer" geöffnet nach erfolgten Absprachen

von 11.00 bis 24.00 Uhr

In diesem gemütlichen gastronomischen Erlebnisbereich bieten wir Ihnen die Möglichkeit, besondere Feierlichkeiten, z. B. Hochzeiten, Brigadefeiern usw. durchzuführen.

Verkaufsbüro

geöffnet von 11–15 Uhr (Dienstags bis Donnerstag) – Telefon: 32 61 00

Unser Kollektiv wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant!

Für die Richtigkeit der Preise, Kalkulationen und Gewichte zeichnen:

Gaststättenleiter: S. Molder

Küchenleiter: M. Baumgarten — Büfettier: C. Heine

Gültig ab 10. 2. 1987

Vorspeisen kalt

	M
Pußtacocktail	5,15
Geflügelcocktail mit Zitrone und Toast	6,10
Limfjorder Muschelcocktail mit Zitrone und Toast	10,50



Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	2,10
Haifischflossensuppe mit Ginrahm	3,55
Rinderkraftbrühe mit Wachtelei, Glasnudeln und Gemüseeinlage	3,75
Oxtail mit Wachtelei	4,35
Champignoncremsuppe	5,10

Vorspeisen warm

Feines Ragout im Näpfchen gratiniert	5,55
Sautierter Pfirsich, „Feinschmecker Art", auf Toast	5,95
Gebackener Camembert mit Wildfruchtsauce auf Toast	6,30

Fertiggerichte

Kartoffelsuppe mit Eberswalder Würstchen	4,60
Gefülltes Roastbeef, Butterbohnen, Kartoffelpüree	9,—
Ungarischer Gulasch, Apfelrotkraut, Kartoffelpüree	8,65

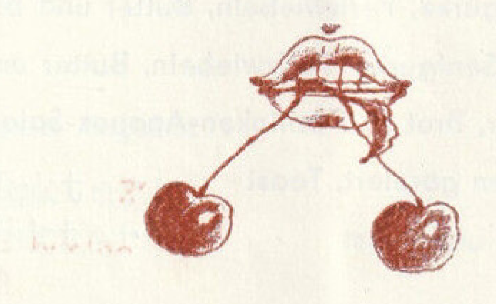
	M
Pappenheimer Stumpen auf Curryreis mit feurigem Ragout, sc. Hollandais	10,10
Glacierte Kalbskeule in Sahne mit feinem Gemüse und Schwenkkartoffeln	16,70

Pfannengerichte

Schweinesteak mit Pfirsich gratiniert, Kroketten	15,—
Rumpsteak Strindberg, Speckkamm, Erbsen-Champignon-Gemüse, pommes frites	15,20
Cordon bleu, Erbsen-Champignon-Gemüse, pommes frites	17,—
Schweinesteak „au four", Erbsen-Champignon-Gemüse, pommes frites	19,40
Kalbssteak à la Provence mit gedünstetem Mais, Cremechampignons, Kroketten	21,50
Kalbssteak mit Weinmuscheln gratiniert und Kroketten	22,10
Gebratenes Heilbuttfilet mit pikantem Ananas, Kalmarragout, sc. Coron und Kartoffelpüree	22,30
Filetsteak „mexikanisch" mit Cremechampignons und Kroketten	23,—
Forelle „Müllerin" mit Zitronenbutter und Schwenkkartoffeln	
100 g Fisch	4,10
Beilage	4,90

Desserts

Portion Schlagsahne	2,25
Vanilleeis mit Sahne	3,90
Vanilleeis mit Gelee von schwarzen Johannisbeeren, Schokoladensauce und Sahne	6,80
Waldhimbeeren auf Vanilleeis mit Sahne	8,85
Obstsalat auf Vanilleeis mit blauem Curaçao und Sahne	9,05
Ananaseisschale mit blauem Curaçao und Sahne	10,90



Von 15.00 bis 18.00 Uhr empfehlen wir Ihnen

	M
Pußtacocktail	5,15
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	2,10
Feines Ragout im Näpfchen gratiniert	5,55
Schinkentoast mit 1/2 Pfirsich und Käse gratiniert	5,65
Pappenheimer Stumpen mit feurigem Ragout auf Toast	6,90
1 Dose Ölsardinen, Zitrone, Butter und Toast	9,55

Bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbüfett selbst

Gebäckangebot

Bitte lassen Sie sich von unserem Fachpersonal beraten



Kalte Küche ab 18.00 Uhr

Pikante Käsehappen auf Mohnsemmeln mit Früchten	6,80
Roastbeef rosa mit Gewürzgurke, Perlzwiebeln, Butter und Brot	6,95
Kalter Schweinerücken mit Senfgurke, Perlzwiebeln, Butter und Brot	7,90
Schinkenvariation mit Butter, Brot und Schinken-Ananas-Salat	8,05
Feiner Eiersalat mit Schinken garniert, Toast	8,25
1 Dose Ölsardinen, Zitrone und Toast	9,55

Beilagen

	M
pommes duchesse	–,70
Schwenkkartoffeln	1,20
pommes frites	1,25
Kroketten	1,85
Schinkenreis	2,10
gem. Salat	1,60



Küchengetränke

1 Tasse Kaffee komplett	1,50
1 Tasse Kaffee „mexikanisch"	1,85
1 Kännchen Kaffee komplett	3,—
1 Glas Milfordtee „Ceylon Assam"	1,30
1 Glas Milfordtee „Darjeeling"	1,30

Alkoholfreie Getränke

Party Soda	Fl. 0,25 l	–,60
Club Cola	Fl. 0,25 l	–,90
Bitter Tonic	Fl. 0,25 l	1,20
Säfte und Moste je nach Angebot		
Orangen ~~Juice~~ Nektar	Gl. 0,2 l	~~3,—~~ 2,20
Grapefruit ~~Juice~~ Nektar	Gl. 0,2 l	~~4,50~~ 2,20

Biere

		M
Deutsches Pilsner	Gl. 0,25 l	—,95



Spirituosen

		Gl. 4 cl	M
Kristall Wodka	DDR	40 %	2,60
Nordhäuser Ratsherrnkorn	DDR	32 %	2,80
Nordhäuser Eiskorn	DDR	38 %	3,20
Sowjetischer Wodka	UdSSR	40 %	3,40
Dry Gin	DDR	40 %	2,40

Weinbrände

		Gl. 4 cl	
„Goldkrone" Deutscher Weinbrand	DDR	32 %	3,60
„Auslese" Deutscher Weinbrand	DDR	32 %	4,20
Grusinischer Brandy ****	UdSSR	42 %	5,20
Feiner alter Wilthener Weinbrand	DDR	38 %	4,60
Helios	Griechenland	40 %	4,60
Comte Joseph	Frankreich	40 %	8,—
Louis Royer	Frankreich	40 %	9,—

Whisky

Deutscher Whisky	DDR	43 %	3,60
Scotch Royal	Schottland	40 %	8,—

Liköre

		Gl. 4 cl	M
Eierlikör	DDR	16 %	2,70
Mocca Edel	DDR	25 %	3,—
Cordial Medoc	DDR	35 %	3,—
Ananaslikör	Kuba	26 %	3,40

Edelliköre von Zahna

Apricot Brandy	DDR	25 %	3,80
Kirsch	DDR	25 %	3,80
Schwarze Johanna	DDR	25 %	4,—

Kräuter- und Bitterspirituosen

Boonekamp	DDR	45 %	2,40
Karlsbader Becherbitter	ČSSR	38 %	3,80

Weißweine

		Fl. 0,7 l	M
Grüner Veltliner	Ung. VR		17,—
Lindenblättriger	Ung. VR		18,—
Blaustengler	Ung. VR		18,—
Grauer Mönch	Ung. VR		19,—
Merano	Italien		27,—

Rotweine

Erlauer Stierblut	Ung. VR	14,—
Pinot Noir	SR Rumänien	15,—
Cabernet	VR Bulgarien	15,—
Villany Merlot	Ung. VR	33,—

Dessertweine

Cotnari	SR Rumänien	Fl. 0,6 l	18,—
Murfatlar	SR Rumänien	Fl. 0,6 l	19,—
Tokajer Aszu	Ung. VR	Fl. 0,5 l	30,—

Wermutweine

Calypso weiß süß	DDR	Fl. 0,7 l	24,—
Cinzano rot	Italien	Fl. 1,0 l	42,—
Martini weiß	Italien	Fl. 1,0 l	48,—

Schaumweine

Pannonia halbtrocken	Ung. VR	Fl. 0,75 l	33,—
Grand Mousseux weiß halbtrocken	DDR	Fl. 0,75 l	40,—
Grand Mousseux weiß halbtrocken	DDR	Fl. 0,375 l	22,—
Grand Mousseux weiß Picco	DDR	Fl. 0,2 l	13,—

Offene Weine

Grauer Mönch	Glas 0,2 l	5,42
Merano	Glas 0,2 l	7,71
Erlauer Stierblut	Glas 0,2 l	4,—
Villany Merlot	Glas 0,2 l	9,42
Tokajer Aszu	Glas 0,1 l	6,—
Calypso weiß süß	Glas 0,1 l	3,42
Cinzano rot	Glas 0,1 l	4,20
Martini weiß	Glas 0,1 l	4,80

Für die Richtigkeit der Preise und Kalkulationen:

Gaststättenleiter
S. Molder

Bufettleiter
C. Heine

III-18-377 LpG 543-87

GASTSTÄTTENORGANISATION
GASTRONOM LEIPZIG



III-18-377 LpG 543-87